Le Chocolat





Le Partage
To Share

(mín 2 pers.)

La Fondue de Chocolat
Chocolate Fondue
52 €

La Tablette Chocolat Caramel Cacahuètes
Chocolate, Caramel and Peanut Bar
26 €

Le Cookie et Glace Vanille
Cookie with Vanilla Ice Cream
26 €

La Crème Brûlée Briochée aux Pépites Chocolat
Brioché Crème Brûlée with Chocolate Chips
26 €

La liste complète des allergènes est disponible via le QR Code
Find the full list of allergens by scanning the QR Code



Les Pâtisseries
The Pastries

19 €

Le Finger Chocolat « Guanaja »
"Guanaja" Chocolate Finger

La Tarte Croustillante Lactée
Crispy Milk Chocolate Tart

La Mousse Chocolat Noir
Dark Chocolate Mousse

La Signature
The Signature

24 €

La Tarte Chocolat Soufflée et Praliné « Maison »
Soufflé Chocolate Tart with "Home-made" Praliné
(10 mn)



Le Goûter
Gourmet Delights

19 €

Le Marbré Cacao
Cacao Marble Cake

Le Flan Chocolat « Caraïbe »
"Caraïbe" Chocolate Flan

La Brioche Cappuccino
Cappuccino Brioche



Les Cocktails
Cocktails

31 €

NOIR INTENSE

Macallan Harmony V, miel au thé Phoenix Honey Orchid, fève tonka et Angostura
Macallan Harmony V, Phoenix Honey Orchid tea honey, tonka bean and Angostura

CHOCO MILK PUNCH

Rhum infusé à la badiane et à la cannelle, orange, jus de citron,
sirop de pain d'épices et chocolat
Infused rum with star anise and cinnamon, orange,
lemon juice, gingerbread syrup and chocolate

CASCADE CHOCOLATÉE

Gin infusé à la vanille, Amaretto, Kahlúa et chocolat
Vanilla-infused gin, Amaretto, Kahlúa and chocolate

25 €

MOCKTAIL CHOCO-DÉLICE

Jus de pomme, caramel cacao épices et Ginger Ale
Apple juice, spiced cocoa caramel and Ginger Ale

Ladies' & Gentlemen's
Tea Time

74 €

Coupe de champagne Ruinart Blanc de Blanc, un thé et une pâtisserie au choix
Glass of Ruinart Blanc de Blancs champagne, tea and a pastry of your choice

Macallan Harmony V ou le cocktail « Noir Intense », un thé et une pâtisserie au choix
Glass of Macallan Harmony V or "Noir intense" cocktail, tea and a pastry of your choice



Les Chocolats Chauds
Hot Chocolates

19 €

LE CHOCOLAT « MAISON » TRADITIONNEL
accompagné de sa chantilly vanille
"Home-made" Traditional Chocolate
served with vanilla whipped cream

LE CHOCOLAT « MAISON » À LA CANNELLE
accompagné de sa chantilly vanille
"Home-made" Cinnamon Chocolate
served with vanilla whipped cream

Les Boissons Chaudes
Hot Drinks

18 €

L'INFUSION À L'ÉCORCE DE FÈVES DE CRIOLLO TORRÉFIÉES
Infusion aux fèves et écorces de fèves de cacao
Infusion with cocoa bean and cocoa bean shells

LE THÉ « CHEZ MAMIE »
Thé vert et noir au cacao, cannelle, amande et orange
Green and black tea with cocoa, cinnamon, almond and orange

Cet hiver, le chocolat se savoure et se partage.
Christophe Cussac, Chef Exécutif de l'Hôtel Métropole Monte-Carlo, et Patrick Mesiano, Chef Pâtissier, célèbrent la saison avec une parenthèse chocolatée, à découvrir jusqu'en mars.
De la fondue à partager aux délicates créations de notre chocolaterie maison, chaque délice s'accorde aux boissons signatures du Chef Barman Mickaël Bellec, cocktails inspirés et chocolats chauds d'exception. Ensemble, ils donnent vie à un véritable bar à chocolat, où la gourmandise rencontre l'élégance et où les grands crus de cacao se dévoilent en une symphonie de textures, d'arômes et d'émotions.

This winter, chocolate is to be savoured and shared.
Christophe Cussac, Executive Chef of Hotel Metropole Monte-Carlo, and Pastry Chef Patrick Mesiano celebrate the season with a chocolate interlude available until March.
From a fondue to share to the delicate creations handcrafted in our chocolate atelier, each delicacy is paired with the signature drinks of Head Barman Mickaël Bellec, inspired cocktails and exceptional hot chocolates. Together, they bring to life a true chocolate bar, where indulgence meets elegance and the finest cocoa grands crus are revealed in a symphony of textures, aromas and emotions.

HOTEL METROPOLE
MONTE-CARLO

Savourez, capturez, partagez... et écrivez votre propre
#MyMetropoleStory

Savour, capture, share... and write your own
#MyMetropoleStory

www.metropole.com